



AMASADORA SM2-50T SPIRAL 220V 3PH 60HZ

SKU: 11160005

SINMAG



Función

Amasadora de excelente rendimiento, bowl fijo, con perfecto empalme entre el bowl y el gancho.

Para la elaboración de todo tipo de productos de panadería: (panes, pastelería, productos de queso, pizza).

Aspectos técnicos

Largo	970 mm
Ancho	600 mm
Alto	1250 mm
Peso	320 kg

Capacidad	50 kg
Potencia	3000 W
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

Características

Panel de control digital.

Control manual para operar la amasadora.

Cubierta de seguridad ABS.

Dos motores, Uno para el bowl y otro para el espiral.

Capacidad de harina: 25 Kg de harina.

Velocidad del espiral: velocidad 1: 135 rpm / velocidad 2: 270 rpm.

Velocidad del bowl: velocidad 1: 17.8 rpm / velocidad 2: 17.8 rpm.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co